KIKKOMAN

Naudanlihawokki mustapippurikastikkeessa

kokonaisaika **35 min** **20 min** esivalmistelut **15 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.653 kJ / 633 kcal

Rasva: **36 g** Proteiini: **35,2 g**
Hiilihydraatit: **35,9 g**

AINEKSET

2 annosta

250 g	naudan entrecôte suikaloituna
150 g	varsiparsakaalin tai parsakaalin kukintoja
1	punainen paprika suikaloituna
1	punasipuli suikaloituna
0,5	nippua kevätsipulia ohuesti viipaloituna
1	valkosipulinkynsi hienonnettuna
15 g	tuoretta inkivääriä hienonnettuna
5 rkl	öljyä paistamiseen
50 ml	mustapippurikastiketta
2 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
1 rkl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy

Päälle

1 rkl	hienonnettua ruohosipulia (vaihtoehto: tuoretta korianteria ja basilikaa)
	muutama kähärälehtipersiljan varsi ilman lehtiä
1	kevätsipuli ohuesti viipaloituna
	vastajauhettua pippuria
175 g	keitettyä basmatiriisiä

VALMISTUS

Vaihe 1

Kiehauta vesi wokkipannussa ja ryöppää varsiparsakaali tai parsakaali kuumassa vedessä. Poista pannulta ja valuta.

Vaihe 2

Kuivaa wokkipannu, lisää 3 rkl öljyä ja kuumenna. Ruskista lihasuikaleet nopeasti öljyssä ja poista pannulta.

Vaihe 3

Kuullota ensin paprika- ja sipulisuikaleita ja sen jälkeen kevätsipulia nopeasti ja poista pannulta.

Vaihe 4

Pyyhi pannu puhtaaksi. Lisää loput öljystä ja kuullota valkosipulia ja inkivääriä.

Vaihe 5

Lisää kuullotetut kasvikset ja liha takaisin pannulle.

Vaihe 6

Lisää mustapippurikastike ja varsiparsakaali tai parsakaali.

Vaihe 7

Mausta Kikkomanin soijakastikkeella ja Kikkomanin seesamiöljyllä ja sekoita hyvin.

Vaihe 8

Koristele liha ja kasvikset ruohosipulilla, persiljalla ja tuoreella kevätsipulilla.

Vaihe 9

Valuta wokkipannuun jäänyt kastike annoksen päälle, mausta pippurilla ja tarjoile keitetyn basmatiriisin kera.